



JUHÁSZ

EGRI BIKAVÉR

2019

Kóstolási jegyzet:

Az Egri történelmi borvidék legendás bora. Kékfrankos, Merlot, Cabernet Sauvignon és Blauburger kékszőlőfajták házasításából készült. Mély rubin színű, érlelt fűszeres illattal rendelkező elegáns ízvilágát zamatos, hosszú és nemes lecsengés kíséri. Fogyasztását 17-18 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 5-6 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Kékfrankos, Blauburger, Merlot, Cabernet Sauvignon

Borkészítés:

Teljes érettségben történő gépi szüret után bogyózás, zúzás következik. A fajták (Kékfrankos, Blauburger, Merlot, Cabernet Sauvignon) külön acéltartályban irányítottan 24-26 °C-on fajélesztő használatával erjednek 14 napig körfejtéssel áztatással, miközben lebontjuk az almasavat. Majd 12 hónapig nagy tölgfahordós érlelés következik. Végül házasítunk és előkészítjük palackozásra.

Évjárat jellemzői:

2019-es év egy nehezebb évjáratnak bizonyult, hiszen a legtöbb borvidéket nehézségek sújtották. Az év eleji hosszú szárazságot kései tavasz követte, májusban pedig váratlan hideg időszak köszöntött be hozzánk. A legkritikusabb időszakra a virágzásra és zsendülésre megérkezett a csapadék, de a szőlőtőkéink szerencsésen túlélték, még ha heves esőzések is voltak, amelyeknek köszönhetően erősebb növényvédelemre volt szükség.

Analitika:

Alkohol: 12,74 %

pH: 3,66

Sav: 5,2 g/l

Maradékcukor: 1,6 g/l

Extrakttartalom: 28,8 g/l

Juhászvin Kft.

3300 Eger, Kölyuki Pincesor 35.

Titkárság, Értékesítés: +36 70 365 8239, +36 70 633 1825

Pincészet: +36 20 215 1608

info@juhaszvin.hu